

LAS TAPAS PARA EMPEZAR

Jamón Ibérico de bellota Gran Reserva D.O. Guijuelo *	21.50 €
Quesuco fresco infusionado con hierbas de montaña, semillas, caviar de chocolate amargo y crujiente de orégano *	11.50 €
Buñuelos de morcilla riojana asada envueltos en corteza de cerdo crujiente y compota de pimientos	6 unid. 11.50 €
Nuestras Croquetas cremosas (de Jamón)	6 unid. 11.50 €
Anchoas de Santoña a punto de sal, sobre pan de maíz tostado y crema suave de alioli de ajo negro *	6 unid. 18.00 €
Gozas de cordero Chamarito y champiñones de La Rioja cocinadas al vapor con crema de aguacate y filamentos de guindilla	6 unid. 16.50 €

EL MERCADO DE SAN BLAS Y LA HUERTA RIOJANA

Las verduras del Mercado de San Blas con sus diferentes cocciones salteadas con ajo, jamón y gel de espinacas y guisantes *	14.00 €
Puerros de la huerta de Varea cocinados al vacío y aliñados con crema de almendras *	14.00 €
Cebolletas tiernas asadas a baja temperatura con huevo de corral escalfado, nueces de Pedroso, pasas y panko *	14.00 €
Alcachofas de La Rioja guisadas con ajo y jamón en salsa verde *	14.00 €

PESCADOS

Rodaballo salvaje deshuesado y asado en su propio jugo con patatas panaderas (Mínimo 2 raciones) *	22.50 €
Arroz meloso de bogavante pelado y guisado en su propio jugo con un toque de alegrías riojanas (Mínimo 2 raciones) *	27.50 €
Merluza del Cantábrico asada sobre verduras de invierno *	18.50 €
Atún rojo en tataki con verduras del mercado salteadas, sésamo tostado y láminas de atún seco (Katsuobushi) *	18.50 €

CARNES

Chuletón de vaca Gallega Premium asado al punto con patatas fritas a la sartén *	55 €/kg
Chuletillas de cordero lechal cocinadas con aceite de sarmientos y crema de patata y pimientos asados *	17.50 €
Las Patitas de cabritillo guisadas con salsa riojana y alegrías *	17.50 €
Solomillo de vaca frisona braseado sobre berenjena escalibada, verduras al vapor y jugo de carne *	20.50 €
Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada con puré Parmentier y ensalada verde *	22.50 €

10% de IVA INCLUIDO

Días laborales, comida y cena

MENÚ: VERDURAS DE TEMPORADA

Aperitivo de temporada

Puerros de la huerta de Varea cocinados al vacío y aliñados crema de almendras

Las verduras del Mercado de San Blas con sus diferentes cocciones salteadas con ajo, jamón y gel de espinacas y guisantes

Cebolletas tiernas asadas a baja temperatura con huevo de corral escalfado, nueces de Pedroso, pasas y panko

Pescado de lonja cocinado con verduras de temporada

Chuletillas de cordero lechal cocinadas con aceite de sarmientos y crema de patata y pimientos asados

Sopa de limón y menta con fruta del mercado

Torrija de pan brioche caramelizada con crema pastelera, espuma de caramelo palito de canela y su helado

39 € (IVA INCLUIDO)

Días laborales al mediodía

MENÚ EJECUTIVO

Aperitivo de temporada

Primer plato

Segundo plato

Postre

25 € (IVA INCLUIDO)

Todos los días

MENÚ: UN PASEO POR EL MERCADO

Aperitivo de temporada

Nuestras Croquetas cremosas de jamón

Buñuelos de morcilla riojana asada envueltos en corteza de cerdo crujiente y compota de pimientos

Anchoas de Santoña a punto de sal, sobre pan de maíz tostado y crema suave de alioli de ajo negro

Gozas de cordero Chamarito y champiñones de La Rioja cocinadas al vapor con crema de aguacate y filamentos de guindilla

Cebolletas tiernas asadas a baja temperatura con huevo de corral escalfado, nueces de Pedroso, pasas y panko

Las verduras del Mercado de San Blas con sus diferentes cocciones salteadas con ajo, jamón y gel de espinacas y guisantes

Atún rojo en tataki con verduras del mercado salteadas, sésamo tostado y láminas de atún seco (Katsuobushi)

Paletilla de cordero lechal asada y deshuesada con puré Parmentier y ensalada verde

Trampantojo: Huevo frito (Coco-Mango)

Mouse de Yogurt con frutos rojos, menta fresca y sopa de fresas y arándanos

Petit Fours

60 € (IVA INCLUIDO)